



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

*garant de qualité
pour vos festivités*

Restaurant	80 places	jours ouvrables
(entièrement rénové en 2017)		
Carillon	160 places	7 / 7
(salle de fête entièrement rénovée en 2015)		
Service Traiteur	400 invités	
Restaurant Steinmetz sarl 1, Kuelegrecht L-6231 Bech		www.steinmetz.lu info@steinmetz.lu Tél : 79 01 06 / 621 50 40 61

Propositions pour les communions 2017

potages

Consommé royale (flan d'œufs et les légumes)	7,0€
Consommé Célestine (rondelles de crêpes farcies)	7,8€
Consommé Tomate & Bœuf garni de mini ravioles à la ricotta	8,2€
Cappuccino à la crème de carotte avec espuma à la noix de coco	7,0€
Cappuccino à la crème d'asperge blanche garni d'espuma rose aux écrevisses	7,0€
Crème de : tomates Pompadour / carottes & gingembre / asperges blanches	6,7€
Crème de volaille Agnès-Sorel (volaille et champignons)	7,3€
Bisque de homard à l'Armagnac	12,0€
Soupe de poissons au safran, rouille et croûtons à ail (entrée)	15,0€

salades & entrées

Médaille de foie gras maison et chutney de poire, brioche toastée	19,5€
Suprême de caille et magret sautés accompagnés de foie gras et mesclun au Balsamique	23,4€
Tartare de thon au citron vert et saumon mariné maison	19,0€
Steak de thon grillé sur salade Niçoise	19,2€
Salade de homard tiède à l'orange (homard d'environ 350g)	24,5€
Fine salade du pêcheur au balsamique	20,5€
<i>(gambas, St. Jacques, 2 poissons sautés sur fine salade de fenouil aux agrumes + 1 élément poisson</i>	

Salade gourmande du chef	3 poissons et 3 viandes au choix	23,4€
petite salade gourmande en 1 ^{ère} entrée	4 éléments au choix	17,2€

tartare :	saumon mariné, coupelle crevette rose et avocat, rouelle de sole à l'aneth
fumé :	thon, daurade, saumon,... bœuf
sauté :	filet de truite, maquereau, anguille,... magret canard, jambon, dinde
	gambas, St. Jacques, filets de poissons,...magret canard, suprême caille, ris de veau
	terrines de foie gras maison, (croustillant de foie gras +1,2€)
	tout autre met de cette grande liste pour banquets

poissons chauds

Croustillant de saumon au caviar d'aubergine (bar aux cèpes +2€)	20,8€
Nage de poissons sur julienne de légumes, jus safrané ou homardine	23,4€
Nage de poissons au lait de coco et curry rouge garnie de petits légumes	22,4€
Dos de cabillaud piqué aux morilles, sauce Riesling	22,4€
Dos de cabillaud <i>sur tombée de potiron (légumes croquants)</i> garni de gambas sautées à l'ail	24,0€
Feuilleté aux gambas et St. Jacques, sauce crème à l'ail	25,2€
Sole Limande roulées à la duxelles, sauce à l'estragon ou bonne femme	24,0€
Duo du pêcheur, 2 sauces (saumon ou loup de mer et sandre, bar, sole, lotte, turbotin)	24,0€
Trio du poissonnier, 2 sauces (saumon et 2 poissons blancs)	25,6€
Variation du poissonnier, (saumon, 1 poisson blanc, St. Jacques et gambas)	25,6€
Filet de saumon en feuilleté garni de julienne de légumes et aromates	20,3€
Pavé de turbot sur nid d'épinards, sauce Nantua aux écrevisses	27,0€
St. Pierre sur miroir de sauce Pomerol et nappé de hollandaise / Champagne	28,0€
Médaillons de lotte sautés sur asperges vertes (blanc suivant saison)	27,5€
Strudel de lotte aux truffes d'été, miroir de sauce au Pastis	29,2€
Pavé de sandre rôti sur peau	22,4€
Sandre sauté sur asperges et les St. Jacques en feuilleté	24,0€

Sauces : fines herbes, homardine, Crémant, coulis de poivrons rouges
Pastis, safran, basilic, moutarde de Meaux, bonne femme, Riesling, Pinot gris

Garnitures : riz Basmati et fleuron, ou feuilleté avec une purée de céleri et p.d.t.
3 légumes variés / décor individuel

Poissons servis en plat de résistance : +3,7€ poissons nobles : +5,2€

trous normands

Sorbet poire, arrosé à la Williams	5,2€
Médaillon aux sorbets framboise et mirabelle, arrosé à la Mirabelle	6,1€
Sorbet Colonel, arrosé à la Vodka / Crémant	5,2€
Sorbet rhubarbe arrosé au Crémant (printemps, été)	5,2€
Sorbet pomme-sureau, arrosé au Pommodos (Äppel-Hielenter)	5,2€
Sorbet aux fruits exotiques, arrosé au Passoã	5,2€
Granité gingembre sur fruits exotiques	5,2€

veau & boeuf

Selle de veau St. Florentin , sauce aux 4 champignons	22,4€
Selle de veau Orloff , jus au vieux Madère	24,2€
Mignons de veau sur asperges vertes, sauce crème aux morilles	27,2€
Noix de veau, jus au vieux Madère / sauce aux 4 champignons	20,3€
Épaule de veau en cuisson 24 heures, jus aux herbes	20,8€
Contre-filet de boeuf (roast-beef) rôti au four, Béarnaise et poivre vert	22,0€
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise et poivre vert	25,5€
Duo de filets , boeuf=> s. Périgueux / veau=> s. morilles	27,6€
<i>alternatives :</i> contre-filet, joue de veau/boeuf, couronne agneau, ½ caille au foie gras	
<i>sauces :</i> jus à l'estragon, jus aux cèpes, jus au balsamique, sauce Bordelaise	
Filet de limousin Wellington, sauce Périgueux (filet en croûte)	26,5€

volaille & viandes

Bouchée à la reine, pommes rissolées, frites et salade mimosa	19,3€
Filet de dinde rôti à l'estragon	16,8€
Médaillons de pintade farcis aux pruneaux d'Agen, jus au vieux Madère	22,4€
Médaillons de pintade farcis aux pruneaux d'Agen & magret de canard rosé, jus au Balsamique	24,0€
Magret de canard rôti au miel, jus aux griottes / mûres / à l'orange	22,4€
Rouelle de mignon de porcelet enrobée de lard, jus aux herbes	21,8€
Couronne d'agneau à la provençale, jus aux herbes	27,6€

